

<<淡水产品保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<淡水产品保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787535242891

10位ISBN编号：7535242898

出版时间：2009-6

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：程薇 编

页数：305

字数：206000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<淡水产品保鲜与加工>>

### 内容概要

《淡水产品保鲜与加工》内容主要包括：一、概述，（一）淡水产品在经济发展中的地位和作用，（二）淡水产品加工与现代高新技术，二、淡水产品保鲜技术，（一）淡水产品活体保鲜，（二）淡水产品冷藏保鲜，（三）淡水产品其他保鲜等等。

## <<淡水产品保鲜与加工>>

### 书籍目录

一、概述 (一)淡水产品在经济发展中的地位和作用 (二)淡水产品加工与现代高新技术二、淡水产品保鲜技术 (一)淡水产品活体保鲜 (二)淡水产品冷藏保鲜 (三)淡水产品其他保鲜三、淡水产品加工原料的处理 (一)淡水产品原料的解冻 (二)原料的清洗 (三)原料的处理 (四)原料的保鲜 (五)原料的盐渍 (六)原料的预热处理四、淡水产品罐头加工技术 (一)淡水产品罐头加工技术原理 (二)淡水产品罐头加工工艺 (三)淡水产品罐头加工主要质量控制 (四)淡水鱼罐头加工实例五、淡水鱼糜加工技术 (一)淡水鱼糜加工原理 (二)冷冻淡水鱼糜加工 (三)鱼糜制品及加工 (四)淡水鱼糜制品加工实例六、淡水产品传统加工技术 (一)淡水产品干制品加工 (二)发酵淡水调味制品加工 (三)淡水产品盐渍加工 (四)淡水产品熏制加工七、淡水产品副产物综合利用 (一)鱼粉生产 (二)鱼骨加工补钙剂 (三)鱼皮、鱼鳞胶的加工 (四)宠物饲料加工 (五)淡水龙虾副产物的利用 (六)其他产品开发八、淡水产品加工安全和质量控制 (一)淡水产品加工安全和质量控制的必要性 (二)淡水产品加工安全与质量控制体系 (三)淡水产品HACCP体系建设实例参考文献

## 章节摘录

## 4.淡水产品的加工重大关键技术引进与攻关 (1) 引进技术。

引进鱼类加工预处理的机械与设备,重点引进去头、去皮、去内脏、分级、清洗等关键设备;引进国际先进的罗非鱼发色新技术和罗非鱼冷熏加工技术及设备、鲟鱼籽生产技术及其设备;引进发酵产品的加工技术及设备;引进虾类的冻结设备、解冻技术及设备,同时引进虾类加工的专用去头去壳设备及虾类加工产品的成型设备。

## (2) 技术攻关。

## 1) 原料利用与基础研究。

研究淡水鱼泥腥味产生的机理。

并提出防止和消除的措施;研究添加微生物来源酶制剂、淡水鱼肉中内源性蛋白酶系统的性质及其对鱼肉加工品质影响,改进淡水鱼肉加工品质;从理论上弄清造成淡水鱼肉加工适应性差的内在原因和生化机制,并提出防止淡水鱼肉蛋白质变性的方法和技术。

同时,鱼肉蛋白质在冷冻过程中会发生变性,影响其产品的开发,新型的抗冻变性剂的研究代替原来的多糖系列,研究利用冻结速度和冻结温度针对不同的鱼类原料开发的抗冻变性技术。

重点加强研究利用微生物发酵的蛋白酶使鱼类蛋白质交联技术,提高鱼糜制品的凝胶强度。

研究鱼糜及鱼糜制品加工过程中冷冻鱼糜的贮藏特性,鱼糜制品中不同添加物对鱼糜质构的影响,充分利用鱼糜的凝胶和解胶的现象,开发不同质感的鱼糜制品。

研究利用定向酶技术从鱼肉蛋白质制备降血压、抗肿瘤、抗氧化等活性肽;重点研究酶解过程的酶解动力学、活性肽的分离纯化、活性肽的生物活性检测体系、工业化生产设备。

<<淡水产品保鲜与加工>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>